

BUONCONVENTO (SI)

Deriva dal latino *bonus conventus* e ha il significato di comunità felice, fortunata: una buona adunanza di persone che gode della fertilità della terra e dei vantaggi derivanti dalla vicinanza dei fiumi Arbia e Ombrone, nonché dall'ottima posizione presso il guado del fiume sull'importante Via Francigena o Romea. Qui i viandanti interrompevano il viaggio per alloggiare e rifocillarsi.



La Storia

- 1191, il re di Francia Filippo Augusto, di ritorno dalla terza crociata, percorrendo la Via Francigena ricorda di avere sostato nella mansione di Bon-convent: questo è il primo documento storico in cui ricorre il nome di Buonconvento.
 - 1208, Buonconvento è tassato di 30 lire, cifra per quei tempi notevole, da Siena, che è in guerra con i Fiorentini e bisognosa di denaro.
- La notizia testimonia la prosperità economica di cui gode il borgo: le sue sorti sono legate a quelle della Repubblica di Siena, alla quale vende i prodotti dell'agricoltura.
- 1313, l'imperatore Arrigo VII di Lussemburgo, sceso in Italia per restaurarvi l'autorità imperiale, muore il 24 agosto a Buonconvento dopo averlo conquistato.
 - 1316, il borgo è assalito da Ugucione della Faggiola e nel 1358 dai Perugini in lotta contro i Senesi, rimanendo fortemente danneggiato.
 - 1371, inizia la costruzione delle fortificazioni: i lavori durano 12 anni.

Nel 1385 all'interno del borgo è costruito il Palazzo Podestarile con la torre civica.

- 1400, nei primi anni del secolo Buonconvento diviene sede di una vasta podesteria comprendente 32 località.
- 1480, i Governatori Senesi concedono a questa terra il privilegio della cittadinanza senese.
- 1559, con la caduta di Siena, Buonconvento entra a far parte del Granducato di Toscana, sotto la potente famiglia dei Medici. Conserva la podesteria, rimanendo il centro più importante della Val d'Arbia.



Decorazioni floreali e dolci sguardi di Madonne

La robusta cinta muraria trecentesca, che conserva nella forma architettonica il carattere senese, un tempo racchiudeva tutto il borgo come una farfalla nel bozzolo.

Su di essa non esistevano aperture, all'infuori di due porte di accesso munite di robusti infissi in legno con ferrature: Porta Senese sul lato nord verso Siena, e sul lato sud Porta Romana, distrutta nel 1944 dai tedeschi in ritirata.

Rimasto intatto per secoli, al riparo del fossato e dei merli guelfi del cammino di ronda, il borgo ha subito grandi trasformazioni nell'800, con la costruzione di fabbricati a ridosso delle mura, tra cui il Teatro dei Risorti.

Il borgo all'interno è attraversato da nord a sud da via Soccini, in ricordo dell'antica famiglia che contava tra i suoi membri un paio di eretici, contestatori nel XVI secolo di alcune dottrine della Chiesa.

La via in cui nacque, si può dire, il "socianesimo", è anche la più nobile di Buonconvento, quella su cui si affacciano i palazzi del potere e dei maggiori possidenti.

Innanzitutto, il Palazzo Podestarile con la torre civica a pianta rettangolare del secolo XIV e i due archi gotici che si aprono sulla facciata, su cui si contano 25 stemmi in pietra degli antichi podestà.

S'incontrano poi il Palazzo Comunale con la bella fronte in mattoni e l'imponente Palazzo Taja, costruito tutto in mattoni nella seconda metà del '700 da una nobile famiglia. Sul lato sud la facciata è mossa da un grande balcone con ringhiera in ferro lavorato, sormontato da una meridiana solare.

Di fronte c'è Palazzo Borghesi, risalente al XIV secolo, appartenuto a un'antica famiglia senese i cui stemmi sono sulla splendida facciata.

Vicino si nota il Palazzo del Glorione, in passato proprietà dello Spedale di Santa Maria della Scala che vi aveva ricavato un ospedale e un ospizio, dato che di qui passava la Via Francigena. Ora al piano terreno ha sede il Museo della Confraternita della Misericordia, con l'interessante Oratorio di S. Sebastiano, databile XVI secolo (da notare il cancelletto di ferro battuto, piccolo gioiello di artigianato).

Di fronte si trova la Chiesa dei SS. Pietro e Paolo, anch'essa con bella facciata in mattoni. Le sue attuali forme classicheggianti sono il frutto del restauro settecentesco. Una piccola pietra marmorea inserita nella muratura sul lato sinistro della facciata, raffigurante una croce, porta incisa la data del 1103, che potrebbe corrispondere all'anno di fondazione.

Nel 1313 in questa chiesa morì l'imperatore Arrigo VII. Le importanti opere che vi erano collocate, dei migliori artisti senesi tra i quali Duccio di Boninsegna, sono custodite nel Museo d'Arte Sacra della Val d'Arbia, che s'incontra proseguendo il cammino, ospitato nell'ottocentesco Palazzo Ricci-Socini. La famiglia Ricci nel 1907 decise di ristrutturare l'immobile secondo le teorie moderniste dello stile floreale, affidando il progetto all'architetto Gino Chierici, che intervenne con gusto, realizzando in pieno centro storico una facciata elegante insieme classica e liberty, con decorazioni interne di pregio.

Nel borgo antico vi sono altre due vie importanti, una dalla parte di levante chiamata via del Sole e l'altra sul lato di ponente detta via Oscura, entrambe comunicanti con via Soccini e come questa pavimentate con lastre di pietra.

In via del Sole i fabbricati hanno una tipologia più modesta, in quanto fino agli anni '30 vi abitavano famiglie di vetturali, barrocciai, addetti ai trasporti delle merci. Il tratto iniziale di via Oscura è caratterizzato da un insieme di sovrappassi con archi a tunnel intermittenti che creano atmosfere di chiaroscuro. Questo scorcio è chiamato "chiasso buio" ed è la zona più caratteristica, con una parte della strada a selciato medievale.

Ma Buonconvento significa anche liberty, un fenomeno tipicamente urbano che curiosamente ha attecchito anche qui, ponendo il paese all'attenzione del mondo dell'arte e del buon gusto. Il liberty a Buonconvento si risolve - con risultati tutt'altro che provinciali - in uno stile pacato, raffinato, giocato sui materiali, sui cromatismi, sugli effetti decorativi, negli esterni come nella decorazione di interni spiccatamente floreale, ben rappresentata negli affreschi, nelle vetrate e nelle lavorazioni con il ferro battuto. Ne sono esempi il già citato Palazzo Ricci-Socini, Palazzo Farnetani in via Soccini 51, Palazzo Ricci in via Roma 3, l'Asilo Infantile Grisaldi del Taja in via Dante, la Palazzina Sensi, d'ispirazione coppedé, e la Palazzina Castellani Bettarini, nella stessa via.

Sulla Cassia, infine, in direzione di Roma, sorge su una collinetta villa Rondinella, opera dell'architetto Gino Chierici (1910) ricca di decorazioni e preziosa nei materiali usati.

I prodotti tipici

Tutti Doc sono i vini: il bianco Val d'Arbia, anche nella versione vinsanto, l'Orcia rosso e bianco, dalle cui uve derivano anche un buon novello e il vinsanto.



Profumi memorabili sono sprigionati dal tartufo bianco (foto) delle Crete Senesi, come indimenticabile è la carne di vitello locale, di razza chianina.

La provincia di Siena (quindi, anche il Borgo di BUONCONVENTO), nel cuore della Toscana, offre prodotti alimentari provenienti da una terra ricca e feconda, poco industrializzate e, dunque, altamente indicata sia per la coltivazione che per l'allevamento. La lavorazione di tali prodotti, siano essi il vino o i formaggi di latte ovino, i tartufi o la Cinta senese (razza suina tipica), è per lo più artigianale e dà origine a cibi genuini, appetitosi e in numerosi casi.

VINO : Nella provincia di Siena si producono ogni anno circa 750.000 ettolitri di vino, proveniente per la gran parte dalle dodici DOC e dalle cinque DOCG presenti nel senese. Si tratta di vini di qualità, a conferma dell'alta vocazione vitivinicola di questo territori.

I vitigni della provincia di Siena :

ALTA VALLE DELLA GREVE IGT
CHIANTI CLASSICO DOCG
CHIANTI DOCG
COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE IGT
ORCIA DOC
ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC
SANT' ANTIMO DOC
VAL D'ARBIA DOC
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG
VIN SANTO DEL CHIANTI DOC
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
CHIANTI COLLI SENESI DOCG
COLLI DELL' ETRURIA CENTRALE DOC
MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC
ROSSO DI MONTALCINO DOC
AN GIMIGNANO DOC
TOSCANA IGT
VAL DI CHIANA DOC
VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC
VIN SANTO MONTEPULCIANO DOC

OLIO : Sono ben tre le tipologie di olio protette da marchio di qualità prodotte nella provincia senese. Si tratta di tre diverse declinazioni di questo prodotto, tutte di alta qualità, ottenuto con le tipiche cultivar Frantoio, Correggiolo, Moraiolo e Leccino.

CHIANTI CLASSICO DOP - TERRE DI SIENA DOP - TOSCANO IGP

FORMAGGI : I formaggi di latte ovino, primo tra tutti il Pecorino Toscano Dop, costituiscono il fiore all'occhiello dell'attività casearia senese. Pienza è sicuramente la capitale per questo tipo di prodotto. Formaggi eccellenti sono anche il pecorino delle Crete, Marzolino e il Raviggiole.

**IL GRANDE VECCHIO DI MONTE FOLLONICO
PECORINO AL LATTE CRUDO DELLA PROV. DI SIENA
PECORINO DI PIENZA STAGIONATO
PECORINO TOSCANO DOP
RAVIGGIOLE DI PECORA SENESE
RICOTTA DI PECORA TOSCANA**

**MARZOLINO DI LUCARDO
PECORINO DELLE COLLINE SENESI
PECORINO STAGIONATO IN FOGLIE DI NOCE
RAVIGGIOLE
RAVIGGIOLE DI PECORA TOSCANO**

PANE E PASTA : A Siena il pane è sciapo. A questa caratteristica si riferisce Dante Alighieri nel Paradiso: "Tu proverai sì come sa di sale lo pane altrui". Pani senza sale, dunque, bianchi e perfetti da abbinare ai saporiti salumi senesi. Per quanto riguarda la pasta, a Siena questa è sinonimo di Pici, spaghetti lunghi e tozzi, lavorati a mano.

FOCACCIA CON PICCOLI FRICCIOLI

PANE TOSCANO

PICI (foto sotto)



DOLCI : È l'Oriente, con i suoi sapori speziati, a caratterizzare la produzione dolciaria della provincia. Nel Medioevo Siena costituiva uno dei principali luoghi di sosta per le carovane provenivano da Est: per questo oggi Ricciarelli, Anacini e Cavallucci rappresentano sapori orientali e senesi al tempo stesso.

**ANACINO
CIACCIA DI PASQUA**

**CAVALLUCCI DI SIENA
CIOCCOLATO DI SIENA**

MANDORLATA DI MONTALCINO
PANFORTE DI SIENA
RICCIARELLI DI SIENA
RUSTICI DI MONTALCINO

PAN DEI SANTI
PANINI DI GRANTURCO
RICCIOLINA

CARNI E SALUMI : La Cinta Senese, razza allevata a Siena già nel XIV secolo, come testimonia l'affresco Del Buon Governo di Ambrogio Lorenzetti. Le sue caratteristiche sono quella di vivere allo stato semi-brado e di fornire carni ottime. E la Chianina, la mucca dalla carne rosata, da cui si ricava la "fiorentina".

BURISTO TOSCANO
CARNE DI RAZZA CHIANINA
LOMBO SENESE
PROSCIUTTO DI CINTA SENESE
SALAME CHIANTIGIANO
SALSICCIA DI CINGHIALE

CAPOCOLLO TIPICO SENESE
GUANCIALE
MIGLIACCIO
PROSCIUTTO TOSCANO DOP
SALAME DI CINTA SENESE
VITELLO BIANCO DELLO APPENNINO CENTRALE IGP

CEREALI E LEGUMI : A Siena sono coltivati in piccole quantità ceci e fagioli, al tempo stesso delicati e sapidi, nei quali si ritrovano tutti i contrasti di una provincia che racchiude in sé sia la dolcezza che l'asperità, sia i piccoli borghi che gli sconfinati paesaggi collinari.

CECE NOSTRALE
FARRO

FAGIOLO DELLA AMIATA (foto sotto)
GRANO DURO BIOLOGICO



FRUTTA E VERDURA : Le mele sono il frutto principe della provincia. Si tratta delle varietà Casolana e Raggiola, entrambe di dimensioni medio/piccole ed entrambe dalla polpa soda e succosa. Sono frutti coltivati sin dal medioevo e citati persino in una novella del Boccaccio.

CASTAGNA DELLA AMIATA IGP
MELA CASOLANA
ZUCCA LARDAIA

FARINA DI CASTAGNE DELLA AMIATA DERIVATI
MELA RAGGIOLA

ERBE E SPEZIE : A testimonianza dei secoli in cui Siena era crocevia per le spezie, lo Zafferano oggi è uno dei prodotti più eccellenti della provincia, habitat ideale anche per numerose piante aromatiche, tra cui la Mentuccia e la Nipitella, che qui acquisiscono profumi particolarmente intensi.

ZAFFERANO DI SAN GIMIGNANO DOP

FUNGHI E TARTUFI : Nelle Crete Senesi nascono tartufi bianchi pregiati per il loro aroma e dalla caratteristica forma sferica, possibile proprio grazie alla friabilità di quel sottosuolo. Nei boschi del Monte Amiata si raccolgono invece profumati funghi Porcini e i tipici Paonazzi, conservati prevalentemente sott'olio.

PAONAZZI SOTTO OLIO

TARTUFO PREGIATO DELLA TOSCANA

TARTUFO BIANCO DELLA TOSCANA

MIELE E CONSERVE : A Siena si produce miele d'acacia di ottima qualità, derivato dal lavoro di api libere di spostarsi su fiori incontaminati dall'inquinamento. Inoltre sono presenti tutti i derivati dall'apicoltura, come la pappa reale o la propoli.

MIELE TOSCANO

PAPPA REALE

PROPOLI TOSCANO

MIELE VERGINE INTEGRALE STG

POLLINE

I piatti tipici



Il trionfo della toscanità significa tavole imbandite a base di salumi, bruschetta, panzanella, fettunta, pappa al pomodoro, pici con le briciole, pappardelle al sugo di lepore o cinghiale, tagliolini in passato di ceci o al sugo di cinghiale, arista di maiale con fagioli toscanelli.

Panpepato (foto sotto)

Ingredienti

120 g farina
500 g acqua bollente
80 g miele
70 g zucchero semolato
1/2 cucchiaino bicarbonato
60 g uva di Corinto
40 g mandorle pelate
1 cucchiaio pinoli
1 cucchiaio cedro candito a pezzi
1 cucchiaio scorze d'arancia candita
2 cucchiari cioccolato a cubetti
1 cucchiaino anice stellato
1 presa cannella in polvere
1 pizzico sale
1 pizzico pepe nero
burro per tortiera q.b.

Si mette in una terrina il miele, lo zucchero, il bicarbonato, un cucchiaino d'anice stellato e si mescola il tutto. Continuando a rigrirare, si versa sopra l'acqua bollente sopra al composto. Si unisce poco per volta la farina facendola scendere lentamente a pioggia e si lavora energicamente il composto con un cucchiaio di legno. Si aggiunge al composto l'uva di Corinto (precedentemente strizzata), le mandorle, i pinoli, il cedro, il cioccolato, una presa di cannella in polvere ed un pizzico di sale. S'imburra una tortiera del diametro di 20 cm e vi si versa il composto, livellandone la superficie sulla quale si distribuiranno le scorze d'arancia candita. Passare in forno già caldo (190 °) e lasciar cuocere il dolce fino a quando diventerà di un bel colore dorato scuro. Estraetelo dalla tortiera e quindi lasciatelo raffreddare completamente, prima di servirlo in tavola.



Cantucci

Ingredienti

1kg di farina 00	700 g di zucchero
300 g di mandorle intere	5 tuorli d'uovo

5 uova intere	scorza d'arancia grattugiata
1 bustina di vanillina	1 cucchiaino di lievito in polvere
pizzico di sale	4 bicchierini di Vin santo
zucchero a velo.	

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere la farina, le mandorle, la scorza d'arancia il lievito e la vanillina. Impastare fino ad ottenere dei cilindri - cordoni di circa 20 cm. Spennellare d'uovo e cuocere su carta forno per 15 - 20 minuti a 190°C. Tagliare di sbieco e cuocere i biscotti ottenuti ancora per 6-7 minuti. Lasciar raffreddare, spolverare di zucchero a velo e servire con il vin santo.

Cinghiale al tartufo

Ingredienti

800 gr. noce di cinghiale
200 gr. di tartufo nero
350 gr. di olio di oliva
carote
cipolla
aglio
pancetta di maiale
rosmarino
alloro
Montepulciano d Abruzzo

Privare la polpa del cinghiale delle membrane che lo ricoprono e dei nervi che l'attraversano. Marinare la polpa in acqua aromatizzata con vino rosso, sale, pepe, alloro, rosmarino, cipolla, carote per circa 12 ore. Disporre in un soute l'olio d'oliva con uno spicchio d'aglio e rosolare la polpa, già privata della marinatura e tagliata a bocconcini della grandezza di 2 centimetri, appena raggiunta la colorazione ottimale irrorare con poco Montepulciano d'Abruzzo ed aggiungere alloro, rosmarino. Ridurre il fondo di cottura come una crema ed aggiungere brodo vegetale. Cuocere per 40 min. circa. A cottura ultimata aggiungere al fondo la parte nera (scorza) del tartufo. Disporre in modo coreografico su di un piatto piano caldo i bocconcini, glassare con il fondo di cottura ed aggiungere il tartufo rimasto a scaglie.

Pappardelle al cinghiale (foto sotto)

Ingredienti

Per 4 persone	
400gr farina 0/0	4 uova
500gr polpa di cinghiale concentrato	1 tubetto di pomodoro
2 spicchi di aglio	1 cipolla
1 bicchiere di vino bianco	2 tazzine di olio
1 rametto di rosmarino	1 bicchiere di vino rosso
sale q.b. 15/20 olive denocciolate	1 rametto di salvia
pecorino e parmigiano q.b.	50gr di guanciale

In una casseruola mettere dell'olio, farlo scaldare poi mettere trito di cipolla e preparare il fondo di cottura. Tritare una parte di aglio, rosmarino e salvia e unire il tutto prima di mettere sul fuoco fare delle striscioline con la polpa di cinghiale e ancora dadolare. Mettere in una grande ciotola con rosmarino, salvia, peperoncino aglio e vino rosso. Lasciar marinare per tutta la notte. Aggiungere in una casseruola il doppio

concentrato di pomodoro. Aggiungere il cinghiale con il guanciale. Portare a cottura, nel frattempo salare e sfumare con vino bianco. Procedere con la cottura della pasta. Aggiungere olive e sugo. Mantecare in padella con pecorino, parmigiano. Impiattare.



Tagliolini al tartufo bianco

Ingredienti

per la salsa: 50 g di burro - 5 g di tartufo bianco - brodo vegetale - olio extra - sale

per i tagliolini: 500 g farina 00 - 4 uova - 4 tuorli - 1 cucchiaio olio extra

Preparate la salsa amalgamando in una ciotola il burro con il tartufo. Lessate in abbondante acqua salata i tagliolini e nel frattempo fate sciogliere il burro al tartufo con brodo vegetale, sale e olio. Quando i tagliolini saranno cotti scolateli e saltateli in padella con la salsa. Prima di servire grattateci sopra il tartufo a scaglie.

Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

Carnevale: Sfilata dei carri allegorici lungo le strade del centro - Tale iniziativa ebbe inizio nel 1989, su proposta dei 4 Quartieri del paese (Centro Storico, Grattacielo, Percenna e Stadio), in collaborazione con l'Amministrazione Comunale.

All'interno di ciascun quartiere viene portato avanti "in gran segreto", il lavoro di preparazione, abiti ed allestimento del carro con grande impegno da parte di tutti. Ogni anno vengono proposti temi diversi. L'iniziativa, nata dalla spontaneità, dalla creatività, dallo spirito di collaborazione degli abitanti del paese, offre al visitatore un'occasione di divertimento e di intrattenimento gioioso.

Pasqua: Mostra regionale antiquaria - La manifestazione di cui all'oggetto si svolge ogni anno nel periodo pasquale, nelle vie del centro storico.

Strettamente legata alle nostre tradizioni culturali, artistiche, etniche, la Fiera Regionale Antiquaria "Cose del Passato" è nata con lo scopo di far conoscere e valorizzare mobili, stampe, libri, ceramiche, gioielli, tappeti vecchi ed antichi.

La maggior parte di questi prodotti nel passato costituivano l'arredo delle nostre case; alcuni di questi pezzi, più originali e decorati, sono divenuti col tempo oggetto di ricerca degli appassionati e degli antiquari che li hanno raccolti, restaurati, rendendo loro un gran pregio e valore.

Tali prezzi costituiscono il valore dell'opera dell'uomo ed esprimono la fantasia, l'ingegno, la capacità creativa del lavoro artigianale di un'epoca passata.

Il Comune di Buonconvento, ente promotore della fiera, con la partecipazione degli operatori commerciali e degli artigiani della zona, ha realizzato grazie alla manifestazione, un punto di richiamo importante non solo espositivo e commerciale, ma anche turistico per i visitatori che hanno scelto di trascorrere le vacanze pasquali fra le colline senesi, per apprezzare le bellezze del territorio e le tradizioni enogastronomiche locali.

Luglio: Trebbiatura sotto le mura - "Trebbiatura sotto le mura" (foto sotto) è un'iniziativa organizzata dall'Associazione Quartieri di Buonconvento, in collaborazione con il Comune. Si tratta della rievocazione storico-culturale della trebbiatura dei contadini degli anni '30 e '40; una riproduzione dell'avvenimento con i costumi dell'epoca, con il recupero delle macchine agricole tradizionali e con la riproposta di alcuni mestieri ormai scomparsi: la filatura della canapa, della stoppa, la realizzazione delle funi, degli zoccoli, dei cesti di vimini e dei fiaschi; nonchè personaggi che è raro trovare oggi: l'impagliatore delle sedie, il maniscalco, il falegname. Circa 60 i personaggi che, con grande entusiasmo, hanno dato vita alla manifestazione e che ogni anno ci mostrano il grande evento che era rappresentato nel periodo mezzadrile dalla cosiddetta "tribbiatura", con il suo avvicendamento delle scene, ora ironiche, ora comiche, ora autentiche: un colorito spaccato di vita contadina in un territorio che fin dal passato ha trovato nell'attività agricola, la propria fonte di vita. Al termine della rievocazione, si svolge ogni anno sotto la splendida scenografia delle mura trecentesche, il momento tanto atteso di incontro enogastronomico, con i piatti tipici della cucina tradizionale locale e, immancabilmente il ballo in piazza, al suono della fisarmonica. Da quest'anno la manifestazione è stata inserita nel calendario regionale delle "Veglie francigene" ed i pellegrini che in questa occasione si fermeranno nel borgo, saranno accolti con grande entusiasmo.



Settembre: Sagra della Val d'Arbia - Si svolge ogni anno, dopo la metà di Settembre, la Sagra della Val d'Arbia. E' l'evento principale dell'anno: un appuntamento ricco di convegni, spettacoli di arte varia, mostre, iniziative sportive, fiera delle merci varie, dell'artigianato locale e opere dell'ingegno a carattere creativo.

Si tratta di una manifestazione che ha origini nel passato, se ne hanno infatti notizie fin dal 1805. Dagli scritti trovati, si evince che la fiera era nata come uno dei più importanti mercati di bovini di razza chianina della zona, razza famosa per l'ottima qualità delle sue carni.

Grazie alla sua posizione geografica strategica, collocato com'è sull'antica Via Francigena, Buonconvento era luogo favorevole all'incontro fra varie realtà paesane della Val d'Arbia ed il 24 Settembre era un momento di piacevole incontro, oltre che di scambi commerciali.

Ai giorni nostri la Sagra è giunta come un evento caratterizzato da incontri enogastronomici, culturali, musicali e di spettacoli vari. L'aspetto enogastronomico è curato in collaborazione con l'Associazione

Quartieri di Buonconvento, che allestiscono all'interno del borgo storico, quattro caratteristiche e suggestive taverne, dove vengono serviti piatti tipici della tradizione culinaria locale, con l'intento di recuperare e tramandare le tradizioni passate. Il centro storico viene colorito dall'allestimento di "botteghine", dove artigiani e hobbysti espongono le proprie creazioni.

La manifestazione coniuga quindi il ricordo della tradizione con la ricerca del nuovo, per valorizzare l'appartenenza al territorio, ospitale e ricco di storia. Un'iniziativa che contribuisce a far apprezzare al turista, la nostra zona, ricca di bellezze naturali, con un paesaggio ancora intatto e ben conservato.

Una sagra quindi che coniuga i saperi e i sapori di un'autentica memoria paesana, con una grande partecipazione popolare: quegli stessi che si possono riscoprire negli arredi e allestimenti del Museo della Mezzadria Senese, ospitato nella splendida struttura architettonica entro le mura trecentesche.

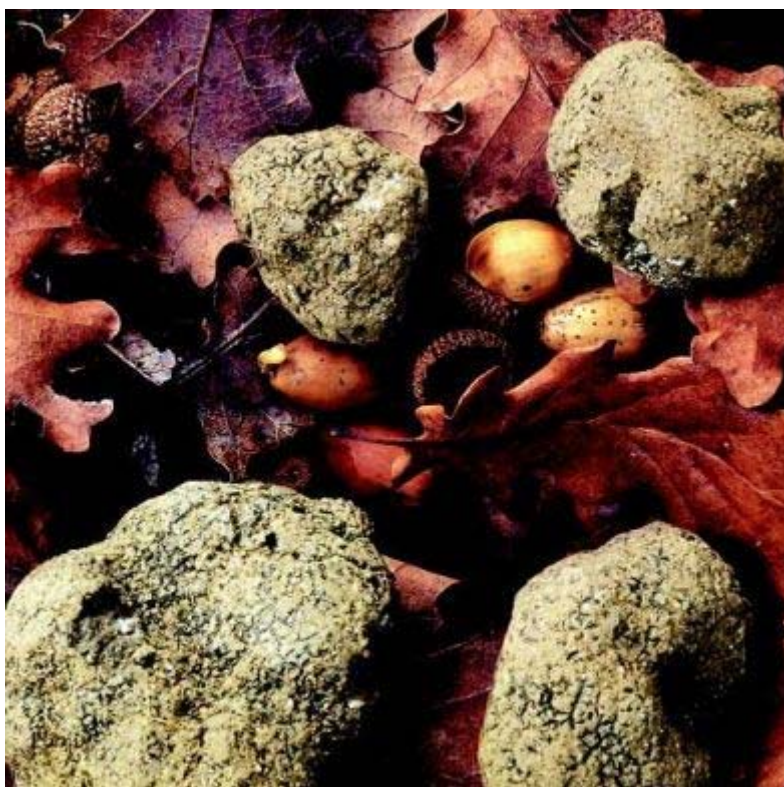
Prima Luna d'Estate : La manifestazione (foto sotto) si svolge il terzo sabato di giugno ed è promossa dai 4 Quartieri, in collaborazione con il Comune. Lungo la Via Soccini si svolge una grande cena all'aperto, con i profumi e i piatti della cucina tradizionale locale, per festeggiare la Prima Luna nuova d'Estate. Fanno sfondo alla serata, proiezioni, diapositive, canti e stornelli tradizionali per rievocare le radici del passato contadino del borgo. Per informazioni rivolgersi ad Associazioni Quartieri di Buonconvento oppure all'Ufficio Cultura del Comune (tel. 0577/809737).



Festival delle Crete Senesi - Dal 18 al 26 agosto si riaprirà il sipario su un calendario ricco di appuntamenti nei Comuni del Circondario Crete Senesi Val d'Arbia. La rassegna culturale giunge alla sua undicesima edizione e riconferma la prestigiosa direzione artistica di Flavio Albanese della Compagnia del Sole. Il festival anche quest'anno, racchiude appuntamenti con artisti di fama internazionale che regaleranno emozioni a cittadini e turisti che vorranno soggiornare in questo paesaggio unico della provincia senese. Forma artistica e fucina di tecniche di racconto nelle sue forme più disparate, dal circense al musicale, dalla narrazione ai pupazzi animati al videoracconto, una piccola oasi di teatro allietterà le serate di quanti si troveranno negli splendidi scenari, scelti tra calanchi e biancane, per dar vita ai racconti cantati, suonati, recitati e video proiettati.

Mille Miglia a Buonconvento - Sono già alcuni anni che l'eccezionale evento delle Mille Miglia fa tappa a Buonconvento dove non solo transita attraverso il tracciato dell'antica Via Francigena, ma si sofferma dentro il borgo, per la sosta pranzo dei partecipanti, sotto le trecentesche mura che cingono il paese. Una suggestiva cornice, coinvolgente e ricca di storia, che ogni anno richiama e accoglie migliaia di appassionati che così possono ammirare da vicino le leggendarie auto storiche, le Ferrari del tributo, nonché i personaggi famosi che guidano le vetture.

Crete d'autunno – (foto sotto) - I sapori, i profumi, i paesaggi del territorio dei Comuni del Circondario delle Crete Senesi Val d'Arbia si uniscono con i caldi colori dell'autunno per regalarci un'esperienza unica che avvolge tutti i sensi. Un mese di assaggi e di antichi retaggi che vede coinvolti il territorio con eventi speciali: degustazioni, mostre, visite guidate, laboratori e spettacoli di arte varia, dove ogni viaggiatore troverà la sua occasione per ammirare queste terre. A Buonconvento eventi speciali per andare alla scoperta delle bellezze del territorio tra musei, convegni e mercatini.



Dove mangiamo ?

Pizzeria I Poggioli - Via Tassi 6, Buonconvento Telefono: 0577806546

Ristorante Da Mario s.a.s. - Via Soccini 60, Buonconvento Telefono: 0577806157

Albergo Ristorante Roma - Via Soccini 14, Buonconvento Telefono: 0577806021

T.N.T. Pub Birreria Pizzeria - Località Bibbiano, Buonconvento Telefono: 0577807077

Ristorante Pizzeria Il Ponte - Località Ponte d'Arbia, Buonconvento Telefono: 0577806989

Pizzeria La Primavera - Via Dante Alighieri 53, Buonconvento Telefono: 0577809096

Ristorante Pieve Sprenna - Località Pieve Sprenna, Buonconvento Telefono: 0577808422

Ristorante C.T.R. - Pieve a Salti Località Pieve a Salti, Buonconvento Telefono: 0577807244

Bar Pasticceria 900 - Gelateria - Via Dante Alighieri 53, Buonconvento Telefono: 0577806565

Bar 3C DG s.a.s. - Via Vittorio Veneto 20, Buonconvento Telefono: 0577 806409

Bar Moderno - Casa del Popolo Piazza Gramsci, Buonconvento Telefono: 0577806098

Bar Eusepi s.n.c. - Piazza Matteotti 1, Buonconvento Telefono: 0577806097

Bar Caffè del Corso - Via Soccini 52, Buonconvento Telefono:0577806366

Bar Charlie's Pub - Via Vittorio Veneto 12, Buonconvento

Osteria Enoteca La - Via di Mezzo Via Soccini 53, Buonconvento

T.V.B. S.N.C. - Via don Luigi Rosadini 1/C,Buonconvento

Ristorante pizzeria Le Antiche mura di Multichef s.n.c. - Piazzale Garibaldi 38, Buonconvento Telefono: 0577806805

Ristorante La Porta di Sotto di C & S di G. Caputo e Sardone s.n.c., - Via Soccini n.76

Villa Armena Resort - Fattoria Villa Armena, Buonconvento - Tel. 0577/808433



Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

AA – **BUONCONVENTO** - Area attrezzata in Via dei Macelli, prossimità bivio per Abbazia di Monte Uliveto Maggiore, fronte mura città', accessibile dall'area lavaggio auto. Coordinate GPS N 43° 8.361 E 11° 28.974.

PS – **BUONCONVENTO** - Punto sosta camper: **1** - nel parcheggio sterrato adiacente Viale della Liberta', sotto le mura, gratuito; **2** - parcheggio adiacente Supermercato Coop, in Via Di Bibbiano.

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

Azienda Agricola La Ripolina - Località Piana, Buonconvento Telefono: 0577282280

Azienda Agricola Piano di Sopra - Località Piani del Taja, Buonconvento Telefono: 0577806046

Azienda Agricola Poggio alle Rose - Località Piana, Buonconvento Telefono: 0577270219

Azienda Agricola Piampietrucci - Località Bibbiano, Buonconvento Telefono: 0577808304
Agriturismo Azienda Agraria Castelnuovo Tancredi - Località Castelnuovo Tancredi Villa, Buonconvento Telefono: 0577806090
Azienda Agr. Montesoli - Loc. Castelnuovo Tancredi Villa - Tel. 0577/806090
Azienda Agricola Pieve Sprena - Località Serravalle, Buonconvento Telefono: 0577808422
Agriturismo Fattoria Pieve a Salti Podere Caprili - Località Pieve a Salti, Buonconvento Telefono: 0577807244
Azienda Agricola Quarantallina - Località Podere Quarantallina, Buonconvento Telefono: 0577808365
Azienda Agricola Santa Marcella - Località Santa Marcella, Buonconvento Telefono: 0577814176
Azienda Casali di Bibbiano - Località Casali di Bibbiano, Buonconvento Telefono: 0577809093
Azienda Agricola Piroli Nadia - Località Percenna Alta 59, Buonconvento
Agriturismo Ferretti Elio - Località Podere Corticella, Buonconvento Telefono: 0577808276
Azienda Agrituristica Podere San Lorenzo - Località Podere San Lorenzo, Buonconvento Telefono: 0577375683- 0577808435
Azienda Fattoria Sant'Antonio - Podere Sant'Antonio, Buonconvento tel. 0577/807337 3478715252
Azienda Agrituristica "Castello di Saltemnano" - Località Podere Il Poggino, Buonconvento Telefono: 0577370073
Azienda Agricola Podere Cunina di Freddi Silvana - Podere Cunina di Sopra, Buonconvento Telefono: 0577809008 - 3398350580
Agriturismo Il Leccio - Via Podere Segalari 29 - Bibbiano, Buonconvento
Agriturismo Giuncheto di De Rosa Vincenzo - Strada Comunale della Befà, Buonconvento Telefono: 0577808295
Agriturismo Il Molino di De Andreis Caterina - Loc. Il Molino Buonconvento tel.0577/808342



Info Turistiche ...

Ufficio turistico comunale presso il Museo della Mezzadria Senese: Tel. 0577.809075 Fax: 0577.807181
www.museodellamezzadria.it

Museo d'Arte Sacra della Val d'Arbia: tel. 0577.807190 fax: 0577.807181, www.museoartesaera.it

Ufficio cultura: tel. 0577.80971

Museo "La Misericordia - Patrimonio e testimonianze" Via Soccini, n.17/19 sale espositive di oggetti sacri e documenti della Confraternita di Misericordia O.N.L.U.S. Visita su prenotazione al n. tel. 348.7072500

Fonti ...

Borghi d'Italia – Camperweb – Tripadvisor – Comune di Buonconvento – Provincia di Siena – Toscana.it .

